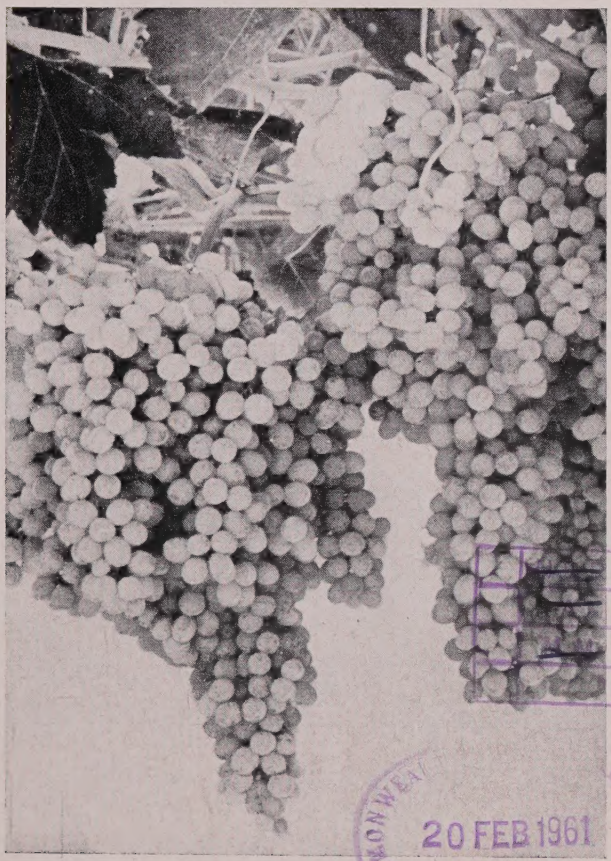
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

78me Année - No 3 15 Février 1961



SULTANINE A PHASOURI *

COMMONWEALTH 20 FEB 1961

IRECTION ADMINISTRATION :
bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Cie BORDELAISE :
6, Rue de la République — MONTPELLIER.
29, Allées Jean-Jaurès — TOULOUSE.
14, Avenue Torcatis — PERPIGNAN.

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public.

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 30 NF — PAYS ETRANGERS : 65 NF

TUNISIE ET MAROC : 50 NF

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 3 NF

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 NF

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA REDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ECHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

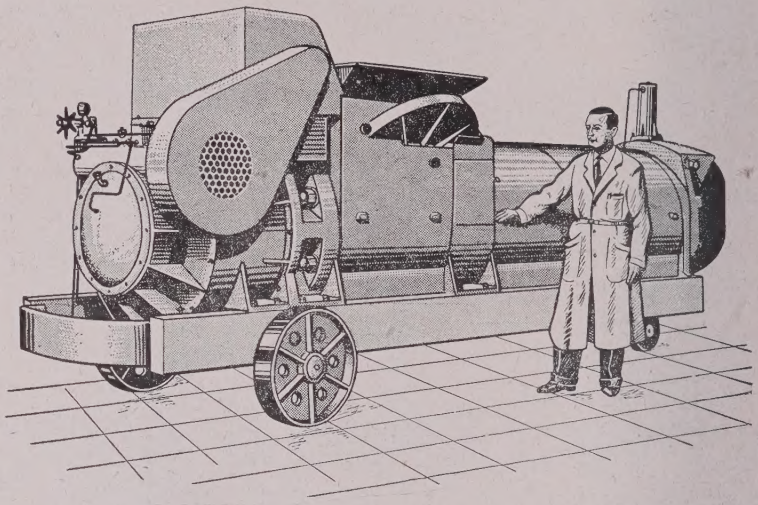
AU DIRECTEUR DU *PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE*

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone : 72-59-76

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



NOUVEAU PRESSOIR CONTINU DE 800 mm.

« *Le SUPERFILTRANT* »

POUR LA VINIFICATION EN BLANC ET ROSÉ

Vins limpides en raison du grand diamètre et de la faible vitesse de la vis, 1 tour 1/2 à la minute, et de la finesse de la perforation du filtre.

Réduction des frais d'équipement.

Meilleur asséchement.

Economie de place et de main-d'œuvre.

Conditions œnologiques parfaites résultant du travail en circuit fermé.

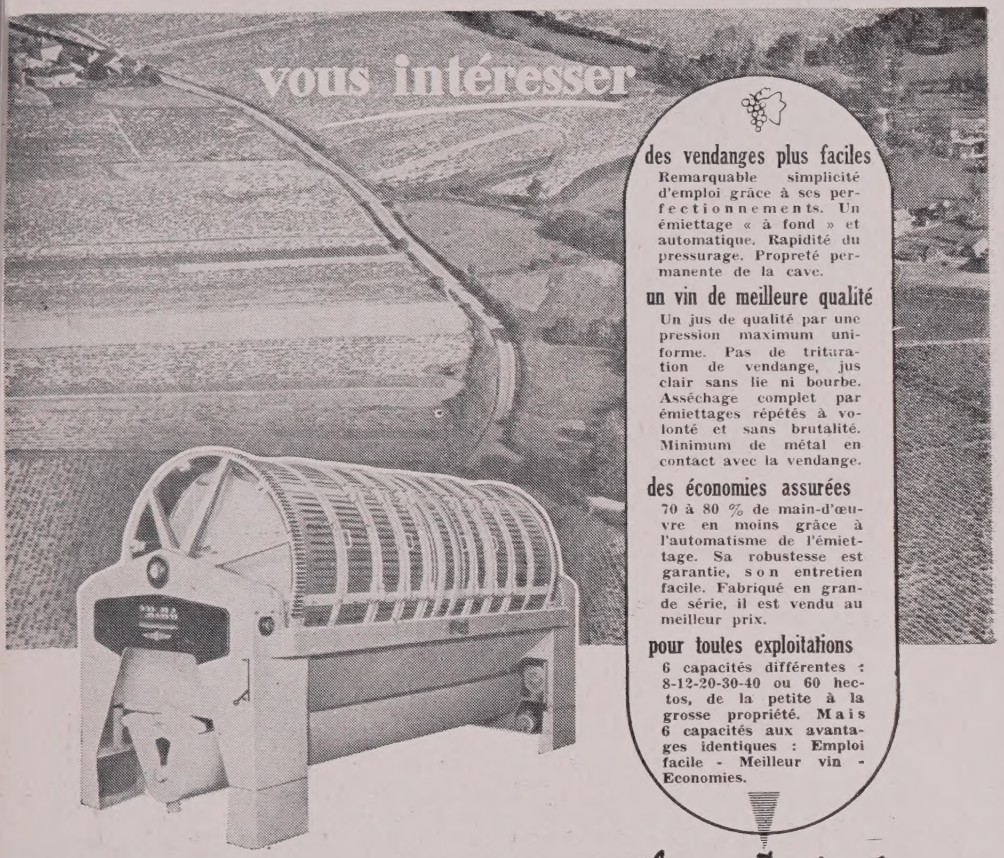
ET ENFIN LA GRANDE INNOVATION

(BREVETÉ S.G.D.G.)

REMPLACEMENT DES CONTREPOIDS
PAR UN VERRIN HYDRAULIQUE
avec contrôle de la pression et réglage
par une simple poignée

Ce pressoir fait le travail de 8 pressoirs horizontaux de 60 hectos

Un seul de ces 4 avantages doit (déjà) vous intéresser



des vendanges plus faciles

Remarquable simplicité d'emploi grâce à ses perfectionnements. Un émiettage « à fond » et automatique. Rapidité du pressurage. Propreté permanente de la cave.

un vin de meilleure qualité

Un jus de qualité par une pression maximum uniforme. Pas de trituration de vendange, jus clair sans lie ni bourbe. Asséchage complet par émiettages répétés à volonté et sans brutalité. Minimum de métal en contact avec la vendange.

des économies assurées

70 à 80 % de main-d'œuvre en moins grâce à l'automatisme de l'émiettage. Sa robustesse est garantie, son entretien facile. Fabriqué en grande série, il est vendu au meilleur prix.

pour toutes exploitations

6 capacités différentes : 8-12-20-30-40 ou 60 hectos, de la petite à la grosse propriété. Mais 6 capacités aux avantages identiques : Emploi facile - Meilleur vin - Economies.

NOS RÉFÉRENCES...

La préférence des utilisateurs se manifeste par le nombre important de Pressoirs VASLIN actuellement en fonctionnement.

Dans le Bordelais Gers et Dordogne : 927; les deux Charentes: 1.332 : Loir & Cher, Indre & Loire & Cher : 879; Tarn, Pyrénées Orientales & Aude 608; Anjou, Muscadet, Vienne, Deux-Sèvres: 1.153; Bourgogne, Yonne, Jura, Beaujolais : 267 ; Var, Hérault, Vaucluse, Bouches-du-Rhône : 877; Alsace, Champagne : 610; Exportation : 675.

ils sont réunis tous les quatre

dans le

PRESSOIR HORIZONTAL

constructions chalonnaises

vaslin CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

CHALONNES-SUR-LOIRE (M.-et-L.) TEL. 56 et 197

vaslin

QUE PENSER DU DÉSHERBAGE CHIMIQUE DES VIGNES ?

Chaussage, déchaussage et façons superficielles ont un but commun et essentiel, celui de maintenir le sol propre en permanence dans les vignes.

Malgré les améliorations importantes apportées au matériel, le travail sur le rang est toujours resté pour le viticulteur un mal nécessaire.

En effet, façons profondes et façons superficielles entraînent souvent :
- destruction d'un pourcentage parfois élevé de ceps,
- lésions aux bois, grappes et racines de la vigne,
- érosion du sol lors des orages,

ce que RAVAZ a résumé dans cette phrase bien connue :
"LA VIGNE CRAINT LE FER"

En outre, le travail du sol présente d'autres problèmes :
- difficultés d'exécution (temps disponible, état du sol),
- choix de la date du déchaussage. En effet, les gelées de printemps, si souvent redoutées, sont à craindre si les vignes ne sont pas débutées et plus encore après une récente mise à plat.

Le viticulteur souhaiterait souvent réduire au maximum ces façons culturales, à condition d'empêcher les mauvaises herbes de s'installer.

C'est aujourd'hui possible avec KARMEX, à base de diuron, le premier désherbant sélectif sur vignes, mis au point par la Société du Pont de Nemours, qui a fait l'objet, depuis plusieurs années, de nombreux essais par les services officiels et privés, en France comme à l'Etranger.

KARMEX détruit, durant plusieurs mois, toutes les mauvaises herbes annuelles (y compris les graminées) au fur et à mesure de leur levée. Etant retenu dans la couche superficielle du sol et décomposé progressivement par les microorganismes, il peut s'appliquer en toute sécurité, dès que les vignes ont 5 ans, sans risque d'accumulation après plusieurs années d'utilisation.

Alors que dans les vignobles à faible écartement il est préférable de traiter la totalité de la surface, dans les régions où les vignes sont plantées à plus grand écartement (1,50 m et au dessus), il est suffisant de n'effectuer qu'un traitement localisé sur le rang. Dans ce cas, l'inter-rang est travaillé normalement par de rapides façons superficielles.

Lorsque le désherbage est effectué à pleine surface, le travail superficiel du sol ne deviendra plus qu'occasionnel, s'avérant même parfois superflu.

KARMEX s'emploie dès la fin de l'hiver, avant la levée des mauvaises herbes, sur sol nu, en période pré-pluvieuse ou pluvieuse (afin que l'herbicide soit entraîné dans les premiers centimètres de la surface du sol).

En détruisant les mauvaises herbes, KARMEX :

- supprime les blessures et chocs aux ceps : racines, bois et grappes, dues aux nombreuses façons aratoires,
- apporte au viticulteur un gain de temps qui lui permet d'effectuer au moment voulu les autres travaux agricoles indispensables (traitements en particulier).
- modifie le micro-climat au pied des ceps et réduit de ce fait : les risques de gelées blanches au printemps, la virulence des attaques de mildiou en cours de saison et surtout de pourriture grise en fin d'été,
- influe considérablement sur la réduction des pertes en eau du sol par temps chaud.

PECHINEY-PROGIL **Centre de Recherches Antiparasitaires de la Dargoire**

Par le labour de défoncement, avant la plantation de la vigne, enfouissez **1.500 à 3.000 Kg. par Ha.**

de **Scories Thomas**

pour fournir l'acide phosphorique qui assurera un enracinement profond et une reprise rapide des plants.

INSTITUT COOPÉRATIF de SÉLECTION des BOIS et PLANTS de VIGNE

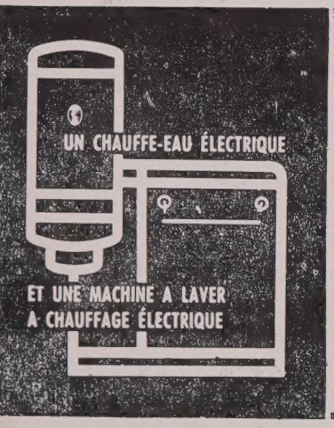
Des Vignes mères et des Pépinières sélectionnées

Des Techniciens compétents et dévoués à votre service

Bois et Plants « Sélectionnés Classe Elite » et « 1er Choix »

-:- L'Institut est le Spécialiste de l'Elite -:

118, Av. du Pont-Juvénal - MONTPELLIER — Tél. 72 46-91 & 72 60 37



Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

57 CE 09

Dupuy

ATTENTION

à la

Protection des céréales de Printemps

En raison des pluies de l'automne qui ont contrarié les emblavements, les céréales de printemps vont occuper des surfaces importantes cette année.

Il y aura lieu de les soigner particulièrement pour obtenir des rendements élevés et compenser les pertes subies par ailleurs.

Pour cela, il faudra que dès la levée, elles soient protégées contre leurs principaux ennemis : maladies et taupins.

Il serait superflu d'insister ici sur la nature des dégâts dus à ces parasites trop connus des cultivateurs. Toutefois, nous pensons utile d'attirer l'attention sur les dégâts de taupins ou vers fil de fer qui sont fréquemment attribués à d'autres causes.

Ces larves existent pratiquement dans tous les sols et sont surtout nombreuses dans les champs où l'assolement comporte une culture fourragère.

Les céréales de printemps : blé, orge, avoine, maïs, sont particulièrement sensibles à leurs attaques qui se traduisent par la présence dans le champ de taches claires plus ou moins étendues et arrondies. Dans ces taches, les jeunes plantules dont les racines ont été sectionnées se dessèchent.

Il est actuellement facile d'éviter les dégâts de taupins sur céréales. Il suffit de traiter préventivement les semences au moyen d'une spécialité à action mixte : fongicide et insecticide à base de Lindane et d'organo-mercurique (type CEREGAM). On s'assurera ainsi une levée régulière et un bon départ de végétation, bases essentielles d'une culture productive. Ceci sans difficulté pratique et pour une dépense dérisoire.

Mais il est nécessaire de mélanger de manière homogène la poudre et les semences. La méthode consistant à faire le mélange dans le réservoir du semoir est à déconseiller formellement.

Le mieux est d'opérer soit avec un appareil à fonctionnement continu, soit avec un appareil de type baratte.

Vignes saines, végétation protégée par:

Miltox, Thiovit, Ekatox

Produits Sandoz SA.
Paris 8e
6, Rue de Penthièvre

SANDOZ

M. P. BERGIER, assistant technique

1, Impasse du Parc-d'Assas, MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 72 98-13

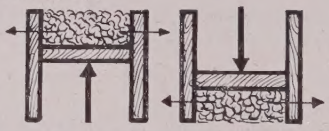
MABILLE

DEPUIS 1835

SPÉCIALISTE du MATÉRIEL VINICOLE de QUALITÉ

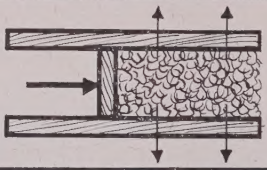
Si vous désirez..

UN PRESSOIR VERTICAL



... choisissez ***Mabille***

UN PRESSOIR HORIZONTAL



... choisissez ***Mabille***

UN PRESSOIR CONTINU

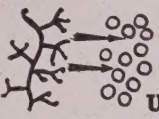
... choisissez ***Mabille***

UN PRESSOIR PNEUMATIQUE

... choisissez ***Mabille***

UN FOULOIR

UN ÉGOUTTOIR



UN ÉGRAPPOIR

UNE FOULOPOMPE

... choisissez **Mabille...**

Il y a toujours une ***Solution Mabille*** à votre cas

MABILLE PRESSOIRS - TÉL. 7 - AMBOISE (I.-ET-L.) - BÉZIERS (H.)

78me Année Nº 3 15 Février 1961

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

R. Guillot. — L'amélioration de l'encépagement de cuve. 51
J. Branas. — Quelques aspects du mode de conduite. 58
P.A.V. — Le Jus du raisin *(suite)*. 62
R. Montagne. — Le Statut des baux ruraux et les preneurs de nationalité italienne. 64
Dr J. Blaha. — Le greffage de la vigne en hiver. 66
A. Prax. — Fiscalité viticole. 69
Correspondance des abonnés. 70
Communiqué. — Cours de Mutualité et de Coopération agricoles. . . 71
Bulletin commercial.

L'amélioration de l'encépagement de cuve

Notre viticulture est, à n'en pas douter, a un tournant remarquable de son histoire. Il suffit en effet de remonter seulement à la fin du siècle dernier pour mesurer l'importance des changements qui se sont produits. Les causes en sont connues et ont maintes fois été évoquées. Ce fut l'invasion phylloxérique et simultanément le bouleversement des courants commerciaux traditionnels, la raréfaction de la main-d'œuvre, conséquences inévitables du développement des moyens de communication et de l'industrialisation du pays.

Ces changements se sont traduits dans les faits par :

— une concentration de la vigne vers les régions privilégiées au point de vue climatique et en particulier vers le bassin méditerranéen ;

— une modification des pratiques culturales rendue nécessaire par le manque de bras et par l'avènement de la machine ;

— une évolution dans le choix de l'encépagement dictée par des considérations de prix de revient.

En bref, la viticulture, comme les autres secteurs de notre économie, a été obligée de s'adapter, bon gré mal gré, à une compétition de plus en plus serrée. Celle-ci va se poursuivre ; le modernisme nous réserve en effet bien des surprises et la mise en œuvre du Marché commun peut changer les données du problème viticole.

Toutefois cette notion de productivité qui caractérise l'orientation actuelle de notre viticulture paraît un leurre. Si dans certains cas bien particuliers elle est justifiée, il n'en est pas moins vrai que lorsque l'on a affaire à du vin, la course aux rendements ne doit pas laisser perdre de vue le problème de la qualité. Le vin n'est pas un produit industriel à base d'alcool, mais un produit alimentaire. Le viticulteur l'oublie trop souvent ; le consommateur, lui, ne l'oublie pas et pour cause...

Puisque nous avons choisi le thème de l'encépagement, voyons comment les techniques d'amélioration dans ce domaine peuvent donner satisfaction à l'un et à l'autre.

I. — NOTRE ENCÉPAGEMENT TEL QU'IL EST ACTUELLEMENT.

1° *L'encépagement à vins de consommation courante.*

Pour les raisons que nous avons évoquées en introduction, l'encépagement à vins de consommation courante s'est dégradé. Il est constitué en majorité par des viniferas gros producteurs et des hybrides producteurs directs presque tous de qualité médiocre. Les conséquences en sont connues : une grosse partie des vins de consommation courante produits en France ne sont pas consommés en l'état, et, pour satisfaire le goût de la clientèle, le négoce est obligé de recourir à des coupages faisant intervenir une bonne proportion de vins d'Algérie. Qu'adviendrait-il si cet apport venait à manquer ? En serions-nous réduits à faire appel à l'étranger, à l'Italie par exemple ? Dans le cadre du Marché commun cette éventualité n'est pas à écarter. D'ailleurs l'Italie plante, et pas seulement des mauvais cépages comme on voudrait nous le laisser croire.

Des tentatives ont été faites pour purifier notre encépagement, tel le classement des cépages, né du décret du 30 septembre 1953. Malgré bien des imperfections que l'on peut regretter, la nouvelle réglementation contribue à orienter les replantations vers une voie meilleure. Il faut espérer qu'elle sera améliorée et par la même occasion simplifiée dans son application.

2° *L'encépagement à vins fins.*

Grâce au régime des appellations d'origine, l'encépagement à vins fins n'a pas été corrompu. Cependant, en reconnaissant que la législation exerce une protection efficace que l'on peut louer, elle constitue parfois un corset bien gênant.

En effet, si dans la plupart des terroirs les cépages sont adaptés, leur implantation étant le couronnement de plusieurs siècles

d'expériences, il existe des situations où manifestement le choix fait par les anciens a été malheureux. La législation ayant entériné ce qui existait, elle s'oppose aux changements. Cette rigueur a des conséquences néfastes soit sur la qualité du vin, soit sur le revenu du vigneron, souvent sur les deux à la fois.

II. — QUELS SONT LES MOBILES EN FAVEUR D'UNE AMÉLIORATION DE L'ENCÉPAGEMENT ?

Toute amélioration en matière d'encépagement ne peut se concevoir que si elle procure au producteur un supplément de revenu et au consommateur un vin meilleur. La question du prix de vente joue certes dans la balance, mais le consommateur admet la hiérarchie de la qualité. Il est habitué à payer plus cher un vin de 12° qu'un vin de 11°, il accorde ses préférences à telle marque plutôt qu'à telle autre. Il n'y a pas de raison pour qu'il ne continue pas. Il semble également que l'on arriverait facilement à l'amener à un concept de la qualité basé sur la notion de terroir ou de cépage à condition que ce soit justifié.

Revenons à la source, c'est-à-dire à la production. Nous avons évoqué précédemment la situation des vins de consommation courante et nous avons souligné le rôle important que joue l'apport des provenances d'Algérie dans les coupages. Ce phénomène ne devrait pas laisser nos vignerons de la Métropole indifférents. Nous savons bien que, provisoirement, cette pratique permet d'absorber les mauvais vins et arrange tout le monde, mais en sera-t-il toujours ainsi ? Que deviendront les vignerons de la Vienne, du Loir-et-Cher, du Gers, de l'Hérault, de l'Aude... lorsque le commerce pourra acheter librement ailleurs qu'en France des vins meilleurs à des prix concurrentiels ?

Ces perspectives doivent nous inciter à réviser nos positions et à préparer l'avenir. Pour le vignoble méridional, la ligne de conduite a déjà été tracée par des personnalités éminentes. Il s'agit de produire dans le Midi les qualités de vin que le commerce est obligé d'importer, ce qui n'est pas impossible si nous nous référons à des expériences qui ont été faites dans le Sud de l'Ardèche. Seule une modification de l'encépagement permettra d'atteindre l'objectif fixé.

En ce qui concerne les autres vignobles à vins de consommation courante, Sud-Ouest, Centre, Centre-Ouest, les solutions sont plus difficiles à trouver bien que certains bénéficieront encore longtemps de leur situation privilégiée à proximité des grands centres de consommation et de l'appoint des ressources de la polyculture qui est le régime courant dans ces régions. Chaque terroir présente un problème particulier et nous verrons plus

loin comment il faut l'aborder, mais d'une manière générale, on peut déjà dire qu'il deviendra de plus en plus difficile de faire des vins courants ailleurs que sur le pourtour de la Méditerranée Surtout pour des raisons d'ordre climatique, les possibilités de rendement seront toujours inférieures et si par un artifice quelconque on arrive à l'optimum recherché, c'est la qualité qui en sera affectée. Il ne reste plus que la fraude pour rétablir la parité... Les superficies de ces vignobles diminueront certainement, seuls se maintiendront ceux qui s'orienteront vers des débouchés spéciaux (vins industriels, vins de qualité vendus en bouteilles ou comme vins de comptoirs). Là aussi le choix des cépages sera à reconsidérer.

III. — COMMENT ÉTUDIER LES PROBLÈMES D'ENCÉPAGEMENT ?

1° *Les problèmes d'encépagement devront être étudiés à l'intérieur des terroirs où ils se posent.*

Bien des erreurs ont été commises dans le passé parce que l'on n'a pas tenu compte de cette notion. Il en a été ainsi de la diffusion des hybrides producteurs directs. N'est-il pas étonnant de voir figurer un cépage tel que S. V. 18.315 de maturité assez tardive sur les listes réglementaires de nombreux départements, depuis le Loiret, c'est-à-dire aux portes de Paris, jusque dans le Midi.

Avant les hybrides, il en a été de même pour nos cépages nobles. Prenons l'exemple du Chenin blanc. Il s'agit là d'un cépage très intéressant par sa productivité. Contrairement à ce que beaucoup de gens s'imaginent, il peut donner, avec de bons rendements, des vins assez riches en alcool. Il a malheureusement le défaut d'être tardif. Malgré cela, ce cépage a dû tenter bien des vignerons puisque nous le rencontrons depuis les Basses-Pyrénées jusque dans le département de l'Yonne, soit en îlots répartis sur le pourtour du Massif Central, soit sur des superficies importantes comme dans la vallée de la Loire. Les synonymes que nous lui connaissons évoquent suffisamment sa maturité tardive lorsque ce cépage n'est pas à sa place : Verdurant, Hivernage, Gros Verjus.

Ces errements nous conduisent à revenir à des unités d'encépagement adaptées à des régions viticoles bien délimitées.

2° *Les problèmes d'encépagement doivent être étudiés en fonction de la conjoncture locale (conditions économiques régionales, géographiques, voire même sociologiques).*

Dans bien des situations, c'est le cas des vignobles marginaux, on peut être amené à se poser la question de savoir si tout effort d'amélioration viticole risque d'apporter un mieux être et s'il ne vaut pas mieux que la vigne laisse la place à d'autres cultures plus rentables. Les travaux remarquables qui sont faits par les conseils de gestion seraient fort instructifs dans ces situations équivoques.

Abandonner la culture de la vigne est une solution pénible à admettre quand on pense qu'elle est parmi les cultures une de celles qui fait vivre le plus de main-d'œuvre à l'hectare.

Des faits nouveaux intervenus depuis la guerre permettent d'espérer un avenir meilleur pour quelques-uns de ces vignobles qui actuellement se tiennent dans la médiocrité. Le tourisme qui a pris un essor prodigieux a déjà redonné un regain d'activité à des régions déshéritées, ceci avec la contribution de syndicats agissants et de personnalités dynamiques. Par contre, combien de possibilités inexploitées.

La proximité de centres urbains importants peut justifier la production d'un vin d'une qualité supérieure ayant de « la personnalité » et complétant la gamme des spécialités gastronomiques locales.

Lorsque ce type de vin qui fait partie du folklore existe mais ne donne pas régulièrement satisfaction à la clientèle, la qualité variant suivant les années, il faut en analyser les causes qui peuvent être dues : à un encépagement trop commun, à la présence de variétés trop tardives ou sensibles à la pourriture...

Si la qualité est bonne, le rendement est quelquefois trop faible pour assurer la rentabilité des exploitations. Il est alors nécessaire de recourir à des essais de conduite, de taille, de sélection.

Des débouchés particuliers tels que l'exportation pour la fabrication de mousseux présentent un intérêt. Pour cet usage ce sont des vins blancs neutres, secs et légèrement acides qui sont demandés, types vins de Folle Blanche ou de Meslier. Les régions où ces cépages étaient traditionnellement cultivés paraissent tout indiquées, mais encore faut-il aller prudemment et organiser la commercialisation.

Les exemples pourraient être multipliés...

Les objectifs étant arrêtés, il s'agit de s'assurer, avant d'entreprendre quoi que ce soit, des appuis solides dans les milieux professionnels. Lorsqu'il existe un syndicat ou une coopérative,

la tâche en est généralement facilitée. S'il n'y a rien de semblable, tout effort risque d'être inutile. Nous connaissons ainsi de nombreux vignobles où les exploitants vivent misérablement sur quelques lopins de terre dispersés aux quatre coins cardinaux de leurs communes et dont l'esprit n'est pas suffisamment ouvert pour admettre la nécessité d'une œuvre collective. Ce sont les « sous-développés », il n'en manque pas, même en France.

D'une manière générale, on peut dire que seuls les vrais vignerons sont réceptifs ; dès que l'on a affaire à des polyculteurs, on se heurte à des incompréhensions. Pour eux, il suffit de produire du vin lorsqu'il se vend, même s'il est de mauvaise qualité. En période de mévente, on mise sur d'autres cultures, tout en réduisant au minimum les frais engagés dans la vigne. Le Noah se prêtait parfaitement à cette spéculation. Actuellement, c'est le S. V. 18.315 qui rencontre le plus de faveur. Il sera difficile de franchir ce stade.

IV. — MÉTHODES D'AMÉLIORATION PROPOSÉES.

1° *La Sélection.*

La sélection est un moyen peu coûteux d'augmenter le rendement. Elle permet à la fois d'enrayer les méfaits des maladies de dégénérescence et de choisir parmi les cépages populations des types variétaux productifs. D'après l'expérience que nous avons acquise depuis une dizaine d'années, la pratique de la sélection massale donne des suppléments de récolte de l'ordre de 20 à 30 %.

Plus rigoureuse et plus difficile dans l'exécution, la sélection clonale est nécessaire dans certains cas. Il en est ainsi lorsque l'on a affaire à des cépages très dégénérés, tel que le Chardonnay. Ce cépage est actuellement l'objet d'un effort tout particulier, car sans sélection il deviendrait incultivable.

Dans la sélection clonale de l'Altesse des vignobles savoyards c'est uniquement une amélioration de la productivité qui a été visée. Ce cépage est naturellement peu généreux, il existe cependant à l'intérieur de la population des types nettement plus productifs que la moyenne, actuellement en voie de multiplication.

Enfin la sélection clonale est utilisée pour rechercher à l'intérieur d'une population des types variétaux présentant des aptitudes intéressantes (maturité moins tardive, moindre compacité de la grappe lorsque l'on redoute la pourriture grise, meilleure qualité du produit...). C'est la méthode qui convient le mieux à l'amélioration de nos cépages nobles. Nous y reviendrons ultérieurement à propos de la sélection du Chenin blanc.

2° *Réajustement de l'encépagement.*

Lorsque dans un terroir déterminé, le type de vin à produire a été défini, il faut rechercher le ou les cépages idoines. Ces cépages peuvent exister sur place et ce n'est qu'en faisant un inventaire du vignoble, puis en procédant à des vinifications séparées, que l'on pourra s'en rendre compte. En dernier ressort seulement on aura recours à des cépages de l'extérieur.

Pour les choisir, diverses considérations vont jouer, en priorité le but à atteindre, puis les conditions climatiques locales qui déterminent l'époque de maturité. La pluviométrie peut interdire l'emploi de variétés sensibles à la pourriture grise. Et ce n'est pas tout... La productivité du cépage intéresse au premier chef le vigneron qui aura à le cultiver. Si nous sommes dans une région où les rendements sont habituellement élevés, il est délicat d'essayer d'introduire un plant peu généreux, si l'on n'a pas la perspective de vendre le vin à un prix suffisamment rémunérateur. Il est dangereux de vouloir passer brutalement du Seibel 7053 au Cabernet Sauvignon.

Enfin, lors de l'introduction d'un cépage connu par ailleurs, il serait intéressant de prévoir la qualité du produit qui sera obtenu en se basant sur ce qu'il donne dans son pays d'origine. Or le problème est quasi insoluble. « Le caractère » du cépage est noyé au milieu d'influences diverses dues au climat, à l'exposition, à la production, au sol. Le facteur sol n'est pas le moins négligeable ; en effet, dans des situations très voisines, le même cépage peut donner des vins différents lorsqu'il pousse sur des terrains de nature différente. Ce sont là des constatations empiriques qui justifieraient une étude approfondie. Ces considérations mises à part, il a maintes fois été démontré que lorsqu'un cépage mûrit normalement, il donne un bon vin partout où il est cultivé, s'il s'agit d'un grand cépage et inversement. Il est plus difficile de se prononcer sur les variétés de valeur intermédiaire.

(à suivre)

R. Guillot,
Inspecteur principal de l'Institut des Vins de Consommation courante.

Quelques aspects du mode de conduite

Dans l'exposé précédent j'ai énuméré les raisons pour lesquelles les baies des vignes hautes à faible densité sont moins sucrées et plus acides que celles des vignes basses à faible densité de plantation : proportion plus élevée des grappes aux feuilles ; activité respiratoire plus grande ; turgescence plus élevée ; feuillage dans un milieu plus froid.

Cette conclusion est pour condamner les cultures hautes dans les conditions de milieu que connaît la viticulture du Nord et pour les objectifs qui sont les siens. Elle peut sembler être en contradiction avec des faits relevés sous des climats différents ; je prendrai seulement quelques exemples.

*
**

A Mendoza (République Argentine), le *Malbec* produit assez régulièrement 200 qx/ha par un mode de conduite qui n'a rien d'extraordinaire : la densité est de 3.500 environ, la végétation palissée sur trois fils de fer, ce qui est peu différent de ce qui est fait en France. Ce rendement n'est cependant pas atteint à Cahors, ni en Médoc, ni dans la vallée de la Loire. C'est qu'il y a loin des brumes, des pluies et du froid de l'Europe occidentale à la lumière du ciel andin et à la chaleur que supporte le vignoble en dépit de l'altitude ; en plus, les vignes sont périodiquement irriguées.

Pour expliquer ces différences, il faut faire appel aux données relatives à la photosynthèse qui est l'un des plus importants des mécanismes physiologiques des vignes cultivées ; il est connu que l'intensité lumineuse et la chaleur sont deux des facteurs qui agissent sur le phénomène (dont on peut mesurer les effets par le CO^2 pris à l'air dans l'unité de temps par l'unité de surface verte). A une température donnée, la photosynthèse augmente avec l'intensité de la lumière jusqu'à un maximum qui est d'autant plus élevé que la température est elle-même plus élevée ; de sorte qu'on peut dire qu'elle (la photosynthèse) augmente lorsque chaleur et lumière s'élèvent en même temps sous réserve qu'aucun autre facteur ne soit limitant ; la respiration, l'ombrage, l'irrigation compliquent assez fortement le problème mais je crois qu'on peut comprendre (en se reportant notamment p. 8, n° 1, 15 janvier) comment une qualité naturelle élevée est accessible à Mendoza à des souches puissantes, vigou-

reuses et chargées alors que le même *Malbec* ne peut donner en France des moûts naturellement aussi sucrés que sur des souches peu puissantes, peu vigoureuses et peu chargées ; mais il reste vrai que la puissance, la vigueur et la charge abaissent partout

Sultanine à Phasouri (Chypre) sur pergola à 3×2,5 m., 4 à 6 branches à fruit à 12-14 yeux, soit 50 à 80 yeux par souche. (Cliché dû à l'obligeance de *The Cyprus Palestine Plantations Co*, à Limassol et à M. Ch. Mavrikios).

la richesse en sucres des moûts, mais bien plus fortement en France que dans le vignoble andin (exclusion faite là-bas comme ici de tout recours aux pratiques technologiques correctives).

On peut aller bien plus loin dans l'analyse des facteurs de la photosynthèse et considérer leurs rapports avec le mode de con-

duite ; la hauteur du feuillage au-dessus du sol et son arrangement dans l'espace, bref le palissage des branches-à-fruit et des rameaux herbacés ; mais la conduite haute n'innove pas en la matière car il n'y a pas de différence dans l'éclairement du feuillage entre un gobelet à tige nulle dont les rameaux courent sur le sol et un gobelet dont la tige a 2 m. et dont les rameaux courent sur un quadrillage de fils de fer horizontaux ; il y a seulement une différence dans la température de l'air mais elle n'est pas favorable à la culture haute.

*
**

Dans un autre exemple, je rappelle que j'ai donné ici-même (*P.A.V.*, t. 142 : 326, 1950) des informations sur la culture du *Rosaki* (= *Dattier* = *Regina*) en Crète en signalant les résultats remarquables qui sont atteints par une conduite sur pergola (à Archanès) : la densité de plantation est d'environ 4.000 à l'hectare et le feuillage forme un plan horizontal à 1 m. 80 de haut, les grappes restant suspendues à l'ombre des feuilles. Les rendements peuvent dépasser 200 qx/ha en culture sèche ce qui est assez remarquable.

M. Truel a rapporté ici également (*P. A. V.*, 148 : 112, 1957) les conditions et les résultats de la culture de la *Regina*, le même cépage, sur le littoral adriatique de l'Italie, à Ortona. Avec l'irrigation les rendements sont aussi très élevés.

Les deux figures qui illustrent cet article (clichés que je dois à l'obligeance de M. Ch. Mavrikios, *The Cyprus Palestine plantations Co.*) représentent le résultat de la culture du *Rosaki* et de la *Sultanine* sur palissage horizontal élève à Phasouri (Chypre) ; la densité y est plus faible (1.350/ha), la charge élevée, les rendements importants, mais des irrigations sont pratiquées.

Pareils exemples ne sont pas transposables dans les conditions du vignoble à vendange de notre territoire, et pour plusieurs raisons. Dans tous les cas, il s'agit de variétés peu fertiles exigeant la taille longue ; il fait plus chaud et plus clair à Chypre, en Crête et à Ortona que dans tel de nos vignobles métropolitains et, enfin, il s'agit de raisins de table. Je ne reviendrai pas sur le second point et je n'aborderai pas le premier, mais je dois attirer l'attention sur le dernier.

Le propre des baies des raisins de cuve est d'être juteuses et de devoir être sucrées alors que les baies consommées à l'état frais sont en général charnues et n'ont pas à être très sucrées. On ne parle donc pas de qualité en matière de raisins de table avec le sens entendu pour les raisins de cuve sauf lorsqu'il s'agit

Dattier à Phasouri sur pergola ;
même source que le cliché précédent.

de raisins précoces car la précocité s'obtient par les mêmes voies que le degré. On peut donc, avec le *Dattier* et d'autres, se permettre de cultiver des vignes puissantes, vigoureuses et chargées et avec d'autant moins de risques que le climat est plus chaud et plus lumineux ; mais c'est une erreur de croire que cela peut se faire impunément avec le Chasselas à Moissac, avec le Sémillon à Sauternes ou avec le Pinot sur la côte bourguignonne. Avec les raisins de table, il est difficile de savoir jusqu'où l'on peut aller dans cette direction, mais des gens qui ont le goût de l'entreprise n'ont pas hésité à prévoir l'établissement de pergolas avec l'*Italia*, etc... Actuellement, on en est à peu près partout à la formation de la tige qui prend toujours du temps.

J. Branas.

LE JUS DU RAISIN

[suite]

Sous ce titre M. J. Baudel avait exposé un point de vue qui a appelé une réponse de M. le Président J.-B. Benet ; à cette lettre du Président de la C.G.V.M. M. Baudel a lui-même répondu. Les auteurs de cette correspondance ont bien voulu nous autoriser à la publier.

P. A. V.

*
**

à Monsieur Baudel,

Votre article « *Le jus du raisin* » publié dans *Le Progrès agricole et viticole* du 15 janvier a retenu ma meilleure attention.

Je ne puis qu'approuver votre protestation contre l'envahissement de la chimie, et les dizaines de condamnations que nous obtenons chaque mois, devant les tribunaux les plus divers, prouvent bien que nous ne pactisons pas avec les contempteurs de l'article 1er du Code du Vin.

De même que nous sommes entièrement d'accord avec vous quand vous vous élevez contre les importations et nous l'avons démontré par notre recours en Conseil d'Etat. De même encore quand nous demandons la suppression du sucrage qui permet d'obtenir à 2,50 des degrés que l'on revend à 5 NF et plus. De

même encore quand nous avons fait condamner de nombreux trafiquants de cépages interdits.

Il y a bien longtemps que nous avons inscrit au nombre de nos revendications l'augmentation du degré minimum dont nous avons obtenu qu'il soit relevé de 7° (décret du 30 juillet 1935) à 8°5 (décret du 16 mai 1959) et la localisation rationnelle du vignoble par une réforme de la fiscalité qui ferait disparaître tous les vignobles aberrants ainsi que l'interdiction du sucrage. Le groupement viticole que vous attendez existe donc depuis longtemps et je puis vous préciser que j'ai demandé la mise à l'ordre du jour d'une éventuelle « table ronde »de ces deux dernières revendications qui me sont apparues, depuis longtemps, comme primordiales.

Mais vous savez certainement que dans le climat politique où se meut notre économie, les intérêts d'une région se heurtent à tellement d'autres qu'il n'est pas très surprenant qu'ils ne soient pas pris instantanément en considération.

Quant à l'évolution que vous envisagez vers les 99 hectos à l'hectare, nous ne la voyons pas aussi proche. Le vignoble d'Aramon de beaucoup de nos régions est en pleine dégénérescence et les rendements de la décade 1950 ne sont ni moins ni plus élevés que ceux des décades 20 et 30. Et veuillez considérer que la moyenne de la récolte Métropole-Algérie de la décade 1949-1959 n'est que de 68,6 millions d'hectolitres alors que les besoins sont de 72 à 74 millions d'hectolitres par an.

J'espère, Monsieur, que ces réflexions vous feront peut-être revenir sur l'opinion un peu définitive que vous affichez à l'égard des professionnels dirigeants et je vous prie d'agréer l'expression de mes sentiments distingués.

Le Président : J.-B. Benet.

*
**

à Monsieur le Président J.-B. Benet,

Le Progrès agricole et viticole me transmet votre lettre du 19 janvier dont je vous remercie. La sévérité que vous relevez à l'égard des professionnels dirigeants est motivée par la responsabilité du Conseil Interprofessionnel de l'I.V.C.C. dans la faillite du Décret du 30 septembre 1953. Ce texte, inspiré par une saine conception culturale de la vigne, a été tellement galvaudé qu'il faut aujourd'hui des solutions plus simplistes comme j'ai essayé de la dégager dans ma publication.

Si votre groupement milite en faveur de certaines mesures comme vous voulez bien me l'exposer, je n'en connais aucun pour préconiser jusqu'au bout :

1° *La suppression pure et simple du sucrage*. Ici, la montagne à abattre, c'est le privilèg edes Appellations Contrôlées qui est la porte ouverte à la fabrication généralisée du vin.

2° *L'unification du degré minimum à 9° avec interdiction de concentrer et obligation de distiller les vins au-dessous*. En effet, la concentration des petits degrés issus des gros rendements, avec la plus-value que lui confèrent aujourd'hui les règles du hors quantum, est autant que le sucrage une atteinte à l'intégrité du vin défini comme le produit exclusif de la fermentation du raisin frais. Il n'est pas admissible que le Midi puisse produire des vins inférieurs à 9°.

3° *La délimitation des terroirs viticoles*. Le Midi a là un gros effort de reconversion à accomplir, surtout avec la richesse que lui apporte aujourd'hui l'eau du Rhônôe.

4° *L'interdiction aux deux zones de Cognac et d'Armagnac de commercialiser du vin* en raison d'abord de l'incompatibilité technique entre vin de chaudière et vin de table et ensuite des libertés de plantations dont elles ont bénéficié sous prétexte de produire de l'eau-de-vie. (Il faudra veiller demain à cette autre porte ouverte que sera la vinification des raisins de table excédentaires que l'on permet aujourd'hui. Le phénomène vient déjà de se produire en 1960).

Si le Midi reste sur ses propres positions traditionnelles, la coupure viticole se produira une fois de plus. Si au contraire un groupement se formait qui aurait pour objet toutes les opérations chirurgicales ci-dessus, le vrai Midi viticole serait gagnant avec les autres vrais régions viticoles du pays. Faute de l'une ou l'autre de ces mesures, il y aura des vainqueurs et des vaincus dont le vin.

J. Baudel.

Le statut des baux ruraux et les preneurs de nationalité italienne

Plusieurs lecteurs nous ont récemment demandé si, à l'heure actuelle, le Statut des baux ruraux s'appliquait aux preneurs et aux métayers de nationalité italienne.

Pour répondre à cette question, il faut partir de la réglementation prévue en 1945-46 et suivre l'évolution de la jurisprudence en la matière. La loi sur le fermage et le métayage avait exclu, en principe, les preneurs étrangers de son champ d'application, sauf si un enfant de ce fermier avait opté pour la nationalité française.

Pourquoi laisser
votre argent improductif !
Souscrivez des
BONS A 3 ANS
à intérêt progressif
et des
BONS A 5 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
pour vous assurer un bon rapport, une parfaite sécurité et apporter à l'Agriculture une aide appréciable.

POMMIERS - PÊCHERS
AMÉRICAINS
CYPRES

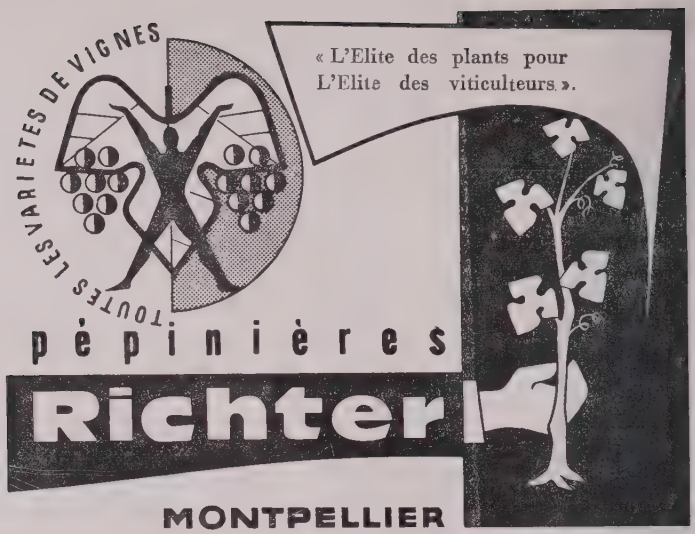
L. ROUY-IMBERT
INGÉNIEUR HORTICOLE
MONTFAVET
Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE
PLEXILAC
Protège les Vins
PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

Un placement
qui ne vous engage
que pour 6 mois :
les
BONS A 3 ANS
de la CAISSE NATIONALE
de CRÉDIT AGRICOLE
à intérêt progressif,
remboursables à vue
dès le 6e mois

A votre convenance, vous pouvez en prolonger la durée.
Le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,34 pour 6 mois jusqu'à 4 pour un placement durant les 3 ans.



Succursale de BEZIERS : 109, Av. G.-Clemenceau. Tél. 28-44-33.
Bureau de Vente : 45, Cours Sextius, AIX-EN-PROVENCE. Tél. 20-60.
Agents Généraux :
Pyrénées-Orientales : P. CAMY, 19, Bd A.-France, PERPIGNAN. Tél. 34-64-57.
Gard : Cl. ISENBERG, Domaine du Luc, NIMES. Téléphone 67-39-94.
Var : J. FOURRE, 16, Place Sous-Préfecture, BRIGNOLES. Téléphone 198.

FUMURE IDÉALE DE BASE

LES ENGRAIS ANGIBAUD

obtenus par fermentation bactérienne
riches en matière organique
et oligo-éléments

nourrissent la plante et redonnent vie à la terre

Arboriculteurs, Viticulteurs. Horticulteurs et Maraîchers...
réclamez- les à votre fournisseur habituel

Cie DU GUANO DE POISSON ANGIBAUD

4-6, rue Jourdan — LA ROCHELLE — Tél. 28 56-31

La S.N.C.F. communique :

■ **UN WEEK-END A PARIS.**

Départ tous les vendredis de MONTPELLIER, à 21 h. 31.
Prix forfaitaire (train, hôtel, repas, excursions) : **131** NF.
Renseignements et Inscriptions :

— à l'Agence *Midi Libre*, 12, rue d'Alger, Montpellier ;
— à l'Agence Havas, 2, place de la Comédie, Montpellier ;
— à l'Agence Méridionale de Voyages « La Populaire », 22, rue de la République, Montpellier ;
— à l'Agence Tourisme et Travail, 5, rue de Sauvages, Montpellier.

<●>

■ **AVIS DE CONCOURS.**

La S.N.C.F. (Région de la Méditerranée), organisé deux Concours :

1° Le dimanche 23 avril 1961, un Concours réservé aux Femmes, en vue du recrutement de 20 Employées Stagiaires « Sténodactylographes ».

Le programme du Concours comporte des épreuves écrites d'enseignement général (niveau du BEPC) et des épreuves pratiques de sténodactylographie.

2° Le Jeudi 11 mai 1961, un Concours réservé aux Hommes en vue du recrutement de 30 Employés Stagiaires « Bureau ».

Le niveau des épreuves d'instruction générale correspond à celui du BEPC.

Les candidats doivent être dégagés des obligations militaires actives.

Renseignements communs aux deux Concours ;

Les candidats doivent :

— être Français ;

— être nés entre le 30 juin 1933 et le 1er juillet 1940, la limite d'âge supérieure pouvant être reculée pour enfants à charge et service militaire obligatoire ;

— être domiciliés dans l'un des départements suivants : Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Aude, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Cantal, Corse, Drôme, Gard, Hérault, Isère, Lozère, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse ;

— adresser leur candidature avant le 15 mars 1961 à Monsieur le Directeur de la Région de la Méditerranée, Division du Personnel et des Affaires Générales, 17, avenue Général Leclerc, Marseille (3me).

Les demandes de renseignements pourront être adressée au même service, par écrit (inutile de se présenter), accompagnées d'une enveloppe timbrée pour la réponse.

L'attention des candidats est attirée sur le fait qu'aucun organisme public ou privé n'est habilité par la S.N.C.F. pour la préparation aux épreuves.

PÉPINIERES

R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINÉS
GREFFÉS
BOUTURES
GREFFABLES

SOMMIÈRES - Tél. 72
(Gard)

UNE MESURE QUI S'IMPOSAIT

Un haut fonctionnaire des finances, M. Letour de Vysse, a été victime la nuit dernière d'une panne d'éclairage sur la route nationale. Il dut abandonner sa voiture, non sans avoir pris, toutefois, la précaution d'en signaler la présence aux autres usagers de la route, en accrochant un boîtier Wonder à un parechocs. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

A cette première exception prévue par la loi, la jurisprudence ne tarda pas à en ajouter une seconde :

Les preneurs étrangers ont droit aux avantages du Statut des baux ruraux lorsqu'ils sont ressortissants d'un pays ayant signé avec la France une convention diplomatique de réciprocité.

Les Italiens se sont vus exclus à partir de 1945-46 du bénéfice du Statut du fermage, parce que les accords de réciprocité conclus avant la guerre de 1939 ont été tenus par la Cour de Cassation comme annulés par la déclaration de guerre. Cela, d'ailleurs, à l'époque, a valu une série de procès retentissants, entraînant un conflit entre la Chambre Civile et la Chambre Sociale de la Cour Suprême et nécessitant, en définitive, l'intervention de l'Assemblée Plénière de la Cour de Cassation. Il résultat de la jurisprudence de cette Assemblée plénière l'exclusion des Italiens du bénéfice de la loi.

A ce moment-là, des négociations diplomatiques s'instaurèrent entre les Gouvernements français et italien. Elles aboutirent à la signature d'un accord promulgué par décret du 9 décembre 1957 et accordant aux Italiens la clause de la nation la plus favorisée.

Il ne fait pas de doute qu'à compter de la publication de ce décret au *Journal Officiel*, publication intervenue le 18 décembre 1957, les fermiers et métayers de nationalité italienne ont incontestablement droit à tous les avantages du Statut des baux ruraux. Mais, antérieurement à cette date du 18 décembre 1957, ce droit ne leur est pas acquis.

Cette interprétation vient d'ailleurs d'être confirmée par un arrêt de la Chambre Civile de la Cour Suprême du 12 octobre 1960 (Cass. 12 octobre 1960, Dalloz, p. 744).

Cet arrêt confirme un jugement de Tribunal paritaire qui avait refusé à un fermier Italien le bénéfice de l'accord précité au motif que l'accord en cause n'accordait la clause de la nation la plus favorisée que pour l'avenir, et en conséquence ne pouvait avoir d'effets rétroactifs.

Sur le vu de cette jurisprudence qui reprend, d'ailleurs, les termes déjà employés par la Cour Suprême, on peut donc répondre d'une manière catégorique que c'est simplement *à compter du 18 décembre 1957* que les fermiers et métayers italiens ont, en matière de baux ruraux, les mêmes droits et prérogatives que les preneurs français.

R. Montagne,
Chef de travaux E.N.A.M.

Le greffage de la vigne en hiver

La production des plants de vigne par le greffage des variétés porte-greffes à l'aide de la fente anglaise avec les variétés de la vigne noble *V. vinifera*, est exécutée dès les premiers débuts de la lutte contre le phylloxéra pendant les mois de printemps chaque année. Après le greffage les greffes-boutures sont placées dans les serres de stratification où se forme l'union de tous les deux symbiontes à température de 28-30° C et à l'humidité. Cette méthode utilisée jusqu'ici a fait ses preuves.

Néanmoins on a constaté quelques désavantages assez importants se manifestant essentiellement pendant l'élaboration des grandes quantités de boutures dans un établissement viticole. *D'abord c'est la nécessité d'avoir un grand nombre de greffeurs* pour que le greffage d'un demi-million à un million de boutures puisse être exécuté à temps, c'est-à-dire jusqu'à l'apparition des températures élevées au mois de mai, ce qui est une condition très importante pour la réussite de la pépinière dans les régions viticoles du Nord. Parallèlement, il est inévitable d'employer un nombre élargi des ouvriers exécutant les travaux préparatoires et auxiliaires. Très souvent on rencontre ici de grandes difficultés, vu que les autres travaux de printemps dans l'agriculture sont déjà en pleine marche.

Il faut avoir *de larges espaces de serres chaudes pour la stratification* et des serres froides pour endurcier les jeunes pampres. Très souvent, il est nécessaire de travailler en deux phases et de placer les greffes-boutures dans des locaux convenables pour les conserver sans dommage jusqu'à la mise en pépinière. Ces manipulations réclamant une quantité de travaux manuels sont très onéreuses et facilitent les détériorations de la qualité des greffes-boutures, essentiellement par le dessèchement et par une croissance superflue des bourgeons. L'appauvrissement des matières nourricières se manifeste par un déchet très élevé dans la pépinière et par un abaissement notable de l'économie du greffage.

Il ne faut pas perdre de vue une autre circonstance très délicate. Pour le greffage au printemps il est nécessaire de conserver les portes-greffe et les greffons pendant un long laps de temps, jusqu'à moitié avril, ce qui entraîne une grande possibilité des détériorations de la qualité par la perte de l'humidité et par l'action des moisissures, etc... Le résultat est le pourcentage

très bas des racinés de premier choix après l'arrachage de la pépinière et le gaspillage du bois dont la production est toujours encore déficitaire. En conséquence, les résultats économiques de la production des racinés de la vigne sont très labiles.

Pour parer à ces difficultés on a appliqué en Tchécoslovaquie pendant deux décades une modification du système de greffage, *le greffage d'hiver*, *exécuté pendant les mois d'hiver*, c'est-à-dire en janvier-février. La période de temps disponible pour l'élaboration du bois de la vigne est beaucoup plus longue et il est possible de préparer sans hâte des quantités très grandes pendant la saison de greffage où il n'y a pas d'autres travaux urgents et dans une époque où on peut mieux utiliser les greffeurs.

La différence fondamentale de la greffe d'hiver envers le système actuel et courant *est la stratification des greffés en froid* au lieu de la stratification en chaud dans les serres ou locaux chauffés. Il résulte de cette circonstance un changement principal de la méthode de travail ; on n'a pas besoin de serres importantes pour la stratification qui peut être exécutée dans des halls quelconques, bien éclairés, dont le coût est beaucoup plus bas. La stratification achevée, le hall peut servir pour emmagasiner des produits agricoles divers. La stratification au froid, exécutée presque entièrement sans chauffage, est beaucoup plus favorable au point de vue économique, ce qui se reflète dans la formation du prix de détail des racinés et dans tout le circuit de l'établissement pépiniéristique.

La technique de travail. — Le bois des porte-greffe et des greffons doit être récolté pendant les mois de décembre-janvier et conservé dans les celliers souterrains à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Dans les régions à climat tempéré on peut aussi harmoniser la récolte du bois avec la marche du greffage. Cette manière d'agir est avantageuse parce que le bois est toujours frais, avec le contenu normal d'humidité, ce qui favorise les processus physiologiques et les tissus cicatriciels pendant la soudure. S'il est nécessaire de conserver le bois pendant quelques semaines, il est utile de le mouiller de temps en temps et de le tremper avant le greffage.

Les porte-greffe sont taillés à la longueur convenable ; la taille inférieure sera exécutée de très près sous le bourgeon. Les porte-greffes sont apportés sans retard, sans dessiccation possible, à l'atelier de greffage. Une organisation rationnelle et continue du travail est à recommander.

Le greffage est fait à la main en greffe anglaise, à biseaux courts, sans ligature, avec un trempage à la paraffine éventuel.

Le trempage à l'eau des porte-greffes vingt-quatre heures avant l'exécution du greffage a eu des effets très favorables. Les plaies de taille doivent être lisses et nettes. Les greffes-boutures sont mises en caisses de stratification immédiatement (contenu 800-1.000 pièces) en utilisant la sciure pure de bois blanc humidifiée. Les couches de côté des caisses sont un peu plus hautes (8-10 cm.) pour mieux protéger le contenu contre la gelée. La sciure de bois n'est pas échauffée. Si le bois a été abimé par les moisissures, il est préférable d'effectuer la désinfection par des produits contenant du soufre pendant le trempage. Sur le côté supérieur de la caisse on met une feuille de papier superposée avec 6-8 cm. de sciure mouillée.

Les caisses de stratification sont placées dans un local froid, sans chauffage, à la température de 0-4° C. Une gelée légère à la surface de la caisse n'est pas nuisible et la soudure des cellules cambiales se passe régulièrement et un peu lentement. Les caisses sont arrosées par de l'eau tiède tous les dix jours pour maintenir la sciure à l'état humide. Elles sont à protéger contre la dessiccation. Si la stratification est exécutée en chambre chaude, les fenêtres doivent être protégées contre la chaleur du soleil. Comme suite d'un chauffage superflu l'évolution des bourgeons est trop rapide et la soudure est lente, irrégulière et défectueuse.

Vers la fin de la période de stratification, c'est-à-dire 10-14 jours avant la mise des greffes-boutures en pépinière, pendant le temps où la température du sol monte vers 8-10° C, on réchauffe la chambre ou serre à 36-38° C le premier jour. Pendant les dix jours suivants la température du local est maintenue à 26° C pour stimuler le développement des bourgeons à la surface de la caisse. A ce moment le feuillet de papier est enlevé de la surface de la caisse et l'épaisseur de la couche de sciure est réduite à 2 cm. En même temps on empêche l'insolation directe des jeunes pampres et la formation des racines. Le développement des pampres doit rester très petit par l'ombrage et la température basse. L'endurcissement des greffes-boutures et la mise en pépinière se feront de la même manière, comme avec la stratification à chaud.

Dans les régions viticoles du Sud, avec le début de printemps plus précoce, on peut effectuer la mise en pépinière plus tôt, mais toujours dans la terre échauffée, pour prévenir un choc physiologique des jeunes plantes. La formation des tissus cicatriciels est tout à fait normale chez cette méthode de travail et donne des résultats meilleurs qu'avec la méthode de la greffe du printemps. On peut obtenir des résultats meilleurs du point

de vue physiologique, ainsi que de l'économie de la production des racinés de la vigne. L'augmentation du pourcentage des greffes-boutures du premier choix par cette méthode (jusqu'à 60 %) forme la base solide de l'amélioration de la rentabilité et de la qualité des plantes en pépinières.

En Tchécoslovaquie cette méthode du greffage en hiver est utilisée depuis vingt années et la capacité annuelle des pépinières monte successivement vers les 8 millions de greffes-boutures, avec des résultats toujours très favorables. La méthode du greffage de la vigne au printemps est abandonnée de plus en plus.

Doc. Dr. Joseph Blaha,
Brno (Tchécoslovaquie).

FISCALITÉ VITICOLE

Nous n'avons pas besoin de nous livrer à de longs développements pour démontrer que la fiscalité devient de plus en plus lourde ; la lecture des feuilles d'impôts que reçoivent nos lecteurs est assez éloquente à ce sujet. Raison de plus pour être exactement renseigné sur les modalités de l'établissement de l'impôt.

Aujourd'hui nous voulons envisager le cas du propriétaire qui possède plusieurs exploitations distinctes mais toutes consacrées à la culture de la vigne ; il est certain que les bénéfices tirés de la vente du vin tombent dans la même poche et vont grossir le compte en banque du propriétaire ; l'argent est une chose fongible ; peu importe d'où viennent les fonds qui constituent le revenu d'un individu, c'est la somme globale qui, en général, est prise en considération. En matière viticole il n'en est pas tout à fait ainsi, du moins en ce qui concerne la taxe proportionnelle. Il a été décidé, après d'ailleurs des discussions assez serrées, que le bénéfice forfaitaire d'un viticulteur ayant plusieurs exploitations doit être calculé par exploitation considérée isolément et en fonction du nombre moyen d'hectolitres récoltés à l'hectare dans chacune d'elles et non pas en fonction du nombre moyen d'hectolitres récoltés à l'hectare sur l'ensemble des exploitations. C'est dans ce sens qu'a statué le Conseil d'Etat par une décision du 5 juillet 1958 (*Bull. Contr. Dir.* 1958). Bien entendu ce système n'est pas valable pour la surtaxe progressive : c'est le principe de l'unité des revenus qui s'applique.

A. Prax, docteur en droit.

CORRESPONDANCE DES ABONNÉS

ENGRAIS VERTS. — Quelques questions concernant l'utilisation des engrais verts :

Les vignes sont plantées à 2 m. 20, Carignan sur 41 B, sur R. 99 et R. 110. La terre est argileuse, peu humifère. L'emploi d'engrais organiques à forte dose reviendrait cher. J'ai donc pensé utiliser des engrais verts. Quelles seraient les plantes à employer, l'époque du semis, de l'enfouissement. La plante est-elle enfouie à l'état vert ou faut-il la faucher et l'enterrer sèche ? Une action nuisible des plantes semées n'est-elle pas à craindre en cas de sécheresse ?

J..., Caunes (Aude).

REPONSE. — Aucune expérience valable ne conduit à admettre l'intérêt des engrais verts dans les vignes. Par contre des arguments sont opposables à leur utilisation.

La végétation qui recouvre le sol au début du printemps augmente le risque de gelées des souches basses ; sa persistance tarit l'azote du sol si les engrais verts ne sont pas des légumineuses et augmente les risques de carence de potassium et magnésium en exagérant les besoins saisonniers ; le sol se dessèche plus tôt et plus intensément.

Ces inconvénients ne sont que très incomplètement compensés par l'absorption à la fin de l'automne et en hiver de l'azote minéral qui peut exister dans le sol et par l'apport de matière organique par l'enfouissement de l'engrais vert. Le premier avantage est insignifiant ; le second a peut-être encore moins d'importance parce qu'il est connu que la vigne se développe très bien dans des sols dépourvus de matière organique (sables par exemple).

Je serais donc porté à vous déconseiller de semer des herbes dans les vignes ; je vous recommanderais plus volontiers de faire analyser correctement le sol parce qu'il est possible que le choix que vous avez fait parmi les porte-greffes soit dorénavant un obstacle à toute fumure efficace (41 B surtout).

L'analyse « correcte » comprend le calcaire pour cent, l'argile pour cent, le pH et les bases échangeables (Ka, Ca, Mg, Na) pour mille. Les résultats analytiques habituels ne servent à rien ; tous les laboratoires ne savent pas faire ces analyses. La Station Agronomique de l'Etat, 67 boulevard Deltour à Toulouse, est en mesure de les effectuer.

COMMUNIQUÉS

Cours de Mutualité et de Coopération Agricoles, ECOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER : du Lundi 20 février au 6 mai 1961 (deux semaines des vacances de Pâques). — Ce cours s'adresse à la fois aux Ingénieurs agronomes, aux Ingénieurs agricoles, aux Licenciés en Droit, aux Ingénieurs des Industries agricoles, aux Ingénieurs horticoles, aux titulaires du Diplôme d'Etudes agricoles du second degré et du Diplôme des Ecoles d'Industries Laitières, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, des Ecoles Supérieures de Commerce, aux Capacitaires en Droit, aux Ingénieurs des Arts et Métiers, aux Ingénieurs des Ecoles Supérieures d'Agriculture libres d'un niveau équivalent à celles de l'Etat, aux cadres des Associations agricoles ayant au moins effectué deux années de service comme Directeur, Inspecteur, Secrétaire ou Comptable dans les Caisses Régionales de Crédit Agricole, les Coopératives et les Mutuelles diverses et, d'une façon générale, aux personnes désireuses d'embrasser une carrière au service des institutions agricoles et possédant soit le Baccalauréat, le Brevet supérieur ou le Diplôme de fin d'études secondaires. Il est gratuit et ne peut être suivi par correspondance. — Le contrôle des connaissances acquises aura lieu les 15, 16 et 17 mai 1961. Un Diplôme ou un Certificat sera délivré aux élèves qui s'en seront montrés dignes. Se faire inscrire au Secrétariat de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

BULLETIN COMMERCIAL

(EN NOUVEAUX FRANCS)

Cours des Denrées agricoles

La situation économique est très difficile à définir relativement aux marchés agricoles. Les vagues de froid sont courtes, le temps est clément, les cours se maintiennent ou s'effritent légèrement. En tous les cas pas de hausse nettement marquée. Bref on est en pleine expectative et le marché ne présente aucun point d'équilibre.

Céréales secondaires. — Marché difficile, affaires lentes. Orge de mouture à la taxe moins 0,50 à 1 NF. Orge de brasserie, affaires insignifiantes, à la taxe. Avoines : blanche jaune, 25,50 à 27,50 : 53-54 kg. ; 27,75 à 28 ; grise noire, 26,50 ; noire de Moyencourt, 28 à 29 suivant le poids spécifique. Maïs gros grain à la taxe. Les petits grains à la taxe plus 1,75 à 2 NF. Maïs blanc toujours très recherché.

Graines fourragères. — Marché au point mort. La culture ne se presse pas pour effectuer ses achats. Aux 100 kilos on a coté : Trèfle violet choix 315 (nouveau), 280-285 (vieux) ; nouvelle récolte 260-300 ; vieux nature 150 et plus. — Luzerne sans cuscute 320 à 340 ; luzerne nature 280 à

300 (Ouest), Midi 260 à 270 ;flamande nature 160 à 310. — Lotier sans cuscute 280 à 320 ; nature 240 à 280. — Vesces de printemps 64. — Ray-grass 200 à 210 ; Minette 220 ; Sainfoin 100 à 120.

Sons et issues. — Tendance faible. On a coté aux 100 kilos : Son gros 25 à 25,50 ; Son fin 25 à 25,50. — Remoulages bis 26 à 26,50 ; Demi-blancs 28 ; Blancs 30,50 à 31,50 ; Farines basses 34 à 35.

Pailles et fourrages. — Pas de changements notables. Affaires très peu importantes. Paille de blé région Nord, environs de Paris, 67 ; Marne, Seine-et-Oise, Loiret, Gatinais, 70 ; Eure-et-Loir, 72 à 73 ; Indre, Cher, 72 à 75.

Paille d'avoine : région du Nord et Bassin Parisien, 57 à 62 ; Aube, Marne, Seine-et-Oise, Loiret, 66 ; Eure-et-Loir, 69 ; Indre, Cher, Vienne, 68 à 70.

Paille d'orge : région Nord et environs de Paris, 65 à 68 ; Marne, Aube, 72 ; Sud Seine-et-Oise, Loiret, Gatinais 67 ; Eure-et-Loir 69 à 70 ; Indre, Cher, 68.

Tourteaux. — Cours assez fermes. Métropolitains : lins déshuiles 35 à 40 ; arachides déshuiles, 38 à 38,50 ; Soja cru, 36,50.

Légumes secs. — Manque absolu de demandes. Cours sans changement par rapport à notre dernière chronique. Aux 100 kilos on a coté :

Lentilles vertes de Beauce 95 à 110 ; Vertes du Puy, 145 en vrac — Pois ronds verts du Nord, 47 ; pois cassés, 75 — Haricots Princesse, 95 ; Flageolets verts, 195 à 200 ; Blancs de Beauce, 120 à 125 ; Cocos Pamiers, 98 ; Plats moyens du Languedoc, 92 ; Lingots de Vendée, 115 à 116 ; Cocos de Vendée, 102 à 103 ; Lingots du Nord, 117 ; Flageolets blancs du Nord, 122 à 125.

Pommes de terre. — Un peu plus d'offres parvenant de la culture. Aux 100 kilos : Région Parisienne, 18,50 ; Nord en 40 mm., 14 à 15,50. Dans la Somme, Oise, Eure, Eure-et-Loir, Aisne, 15, 16,50, 18,50 ; Loiret, 15, 16, 17. Bretagne, 14 à 14,50. Sarthe, 15,50. Belle de Fontenay, 26 à 27. Saucisse-Bretagne, 25 à 26.

— • —

Perspectives du Marché de la Viande

Gros bovins. — Peu d'envoi sur Paris en raison du temps doux. Cette attitude a eu pour conséquences de maintenir les prix. On a coté au kilo vif en extra, les bœufs 2,60 à 2,95 ; génisses et vaches, 2,75 à 3 ; les taureaux, 2,25 à 2,35. — En première qualité les bœufs ont été payés 2,30 à 2,45 ; les vaches 2,20 à 2,30 ; les taureaux 2 à 2,10 — En deuxième qualité les bœufs 1,90 à 2 ; les vaches 1,90 à 2,05 ; les taureaux 1,78 à 1,85. — En troisième qualité, bœufs, vaches maigres ont coté 1,45 à 1,80.

— • —

Cours des Bois et Plants de vigne

MARCHE DE GROS DE **CARPENTRAS** du 3 Février 1961. — Ces prix s'appliquent à des marchandises nues prises au lieu de production, toutes marges, frais et taxes en sus :

Plants racinés. — Rupestris du Lot 21 à 25 — Riparia Gloire 05 à 06 — — 3309 C 06 à 10 — 101-14 07 à 09 — 44-53 08 à 10 — 420 A 12 à 14 — 161-49 C 22 à 25 5 BB 05 à 06 — SO 4 épuisé — 41 B 29 à 31.

Boutures greffables. — Rupestris du Lot 12 à 13. — Riparia Gloire 5 à 6 — 3309 C 5 à 6 — 101-14 6 à 7 — 44-53 6 à 7 — 420 A 7 à 9 — 161-49 C 8 à 9 — 99 R 10 à 12.

Boutures pépinières — Rupestris du Lot 3 à 4 — 161-49 C 3 — 41 B 5 à 6 — 99 R 5 à 6.

Plants greffés. — Cépages du Midi sur Lot, 3309 35 à 45 — Cépages du Midi sur P.G. Berlandieri 60 à 65 — Raisins de table sur Lot, 3309 40 à 45 — Raisins de table sur P.G. Berlandieri 60 à 65.

MARCHE DE **MONTPELLIER** du 7 février 1961 :

Plants racinés. — Rupestris du Lot, pratiquement épuisé — Riparia Gloire 13 à 14 — 3309 C, 13 à 15 — 101-14 M.G., pratiquement épuisé — 44-53 M 14 à 16 — 420 A, pratiquement épuisé — 161-49 C, pratiquement épuisé — 5 BB 13 à 14 — SO 4, pratiquement épuisé, ainsi que 41 B, 99 R et 110 R.

Boutures greffables. — Rupestris du Lot 16 à 17 — Riparia Gloire 8 à 9 — 3309 C 10 — 101-14 M.G., pratiquement épuisé — 44-53 M. 9 à 10 — 420 A, épuisé — 161-49 C 15 à 16 — 5 BB 8 à 9 — SO 4 11 à 13 — 41 B, pratiquement épuisé.

Plants greffés-soudés. — Cépages du Midi sur porte-greffes courants 50 à 60 — Cépages du Midi sur porte-greffes Berlandieri 80 à 1 — Raisins de table sur porte-greffes courants 60 à 70 — Raisins de table sur porte-greffes Berlandieri, épuisé — Hybrides sur porte-greffes courants 45 à 50 — Hybrides sur porte-greffes Berlandieri 50 à 60.

— • —

Marché des Vins

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (4), Minervois 10 à 11°, 4,85 à 5,10. — Lézignan (1er), V.C.C. 9 à 10°, 4,75 à 4,80 ; 10 à 11°, 4,75 à 4,85. V.D.Q.S. Corbières 11 à 11°5, 4,80 à 5,20 ; 11°5 à 12°5, 5 à 5,30 ; Minervois 10 à 11°5, 4,75 à 5,10.

Gard. — Nîmes (6), Vins rouges V.C.C. 9 à 11°, 4,75 à 4,85 ; Costières 10 à 11°5, 4,90 à 5. Vins de café 11°5 à 13°, 5,50 à 6. C.S. 10°, 4,83.

Hérault. — Béziers (3), Rouge 9 à 11°, 4,73 à 4,70 ; 11 à 13°, 4,70 à 5. C.S. 10°, 4,80 — Montpellier (7), 9 à 10°, 4,82 à 4,78 ; 10 à 11°, 4,78 à 4,70 ; 12°, 4,80 à 5. — Sète (1er), Vins de pays récolte 1960, V.C.C. 9 à 10°, 4,85 à 4,80 ; 10 à 11°, 4,80 à 4,70 ; 12°, 4,80 à 5,10.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (4), Rouge 10°, 4,80 à 5 ; 11°, 4,85 à 5. V.D.Q.S. 12 à 13°, 5 à 5,20. Vin de café 11°5 à 12°, 5,10 à 5,40. C.S. 10°, 4,94.

Var. — Brignoles (4), V.C.C. rouges 9 à 11°5, 4,70 à 5 ; Rosés et blancs, pas de cote. Côtes-de-Provence et V.D.Q.S., pas de cote.

ALGERIE. — Vins d'Algérie : Alger, Mostaganem, Oran : pas de cotation.

REVUE DES LIVRES

TECHNIQUES MODERNES D'EMBOUTEILLAGE, par Pierre-Albert CARON, Ingénieur E.B.N., Directeur de l'Institut National de l'Embouteillage. Paris. *Compagnie Française d'Editions,* 40 rue du Colisée, Paris (8me). Un volume de 270 pages 16 x 24, relié toile sous jaquette. Prix : 39,50 NF (port et emballage en plus : pour la France 4,50 NF. pour l'Etranger 5,50 NF.).

Ce livre s'adresse à tous ceux qui pratiquent la mise en bouteilles, et il traite de tous les problèmes qui se posent à eux à l'occasion des principales opérations de lavage, emplissage, carbonatation, bouchage, pasteurisation, stérilisation, habillage, manutention. Il décrit les machines modernes : laveuses, tireuses, boucheuses, étiqueteuses, et..., et donne les caractéristiques de nombre d'entre elles : 83 tableaux de caractéristiques.

Une centaine d'illustrations : photographies de machines, procédés de bouchage, profils de bagues, graphiques divers et les tableaux de caractéristiques de tous les principaux types standard de bouteilles fabriquées en France, ajoutent à la valeur documentaire de cet ouvrage.

— • —

MANUEL de MÉCANIQUE PRATIQUE des Conducteurs de Tracteurs et d'Automobiles, par A. POTERLOT. En appendice : *Le Code de la Route Agricole*. — Un volume de 240 pages, 160 figures, format 25 × 16. Franco 9 NF, contre remboursement 10,30 NF à « La Diffusion nouvelle du Livre », 6, avenue du Général-Leclerc, Soissons (Aisne). C. C. P. Paris 1343-16.

Cet ouvrage est essentiellement pratique. Constitution et fonctionnement des moteurs à explosion. Les carburateurs, réglage et entretien. Allumage, bougies, delco, dépannage. Moteurs diésel, injecteurs et pompes, entretien, réglage. Moteurs semi-diésel, particularités de fonctionnement et d'entretien. Les accessoires des moteurs, pompes, filtres, radiateur, etc... Transmission de la puissance, embrayage, boîte de vitesses, différentiel, etc... Equipement électrique, batterie, démarreur, signalisation. Conseils aux conducteurs de tracteurs, entretien général, dépannage. Prix de revient des travaux. Le Code de la Route Agricole.

— • —

DICTIONNAIRE de Documentation et de Culture. — Les questions que se pose l'agriculteur d'aujourd'hui et la façon d'y apporter des réponses convenables. Numéro spécial de « PURPAN », revue de l'Ecole Supérieure d'Agriculture de Purpan-Toulouse. — Franco : 4 NF. C. C. P. : C.E.M.A., 1182-98, Toulouse.

CUISINE ET VINS DE FRANCE, 94, rue du Faubourg-Saint-Honoré, PARIS (8me). C. C. P. Paris 8043-86.

Les Amitiés gastronomiques internationales y rendent compte de leurs nombreuses manifestations : à Paris, où se déroula en décembre un somptueux dîner, à Bordeau, à Liège, à Bruxelles, à Genève... Guide sûr dans le choix d'une bonne table tant à Paris qu'en province, et même à l'étranger, il contient de nombreuses adresses de restaurants qui, bien souvent, réservent une agréable surprise. Des conseils pratiques, des suggestions pour les repas, le foyer, les sorties, les loisirs sont donnés régulièrement.

— • —

GESTION DES COOPERATIVES, par E.H. THOMAS. — Les Editions D'Organisation, 12, rue de Thann, Paris (17me). C.C.P. 8669-15 Paris. nU volume luxe 16 × 21 illustré, 352 pages et 9 hors-texte. Relié toile : 42 NF ; Franco : 43,95 NF.

Pour les dirigeants de Coopératives (Présidents, Administrateurs, Directeurs, Gérants, Cadres, etc...) et pour tous ceux (Chefs d'entreprises, Représentants des Pouvoirs publics, etc...) que le fait coopératif intéresse directement, l'ouvrage « *Gestion des Coopératives* » est un instrument de travail pratique. Ils y trouveront l'essentiel des techniques indispensables pour assurer avec succès la bonne marche d'une Société Coopérative.

— • —

SALMONICULTURE PRATIQUE, par J. NARD. — Un volume, 72 pages, 13 × 18, 14 figures. Prix franco : 5,60 NF. — La Maison Rustique, Librairie Agricole, Horticole, Forestière et Ménagère, 26, rue Jacob, Paris (6me). C.C.P. Paris 209-39.

Cet ouvrage de vulgarisation met à la portée du plus grand nombre les notions de base indispensables pour réussir l'élevage des truites. Le débutant en fera son livre de chevet, y trouvant réponse à toutes les questions qu'il pourrait se poser ; le chevronné y puisera d'utiles enseignements qu'il comparera à ses propres observations.

Montpellier — Imprimerie Paul Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 1 AU 7 JANVIER 1961

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	10	0	P	10	5	4	12	2	9	8	0	P	7	3	2	8	4	7	8	1	1
ANGERS	9	0	«	8	4	14	11	4	15	9	1	P	8	3	2	8	4	8	9	1	«
COGNAC	10	2	1	10	4	4	12	7	19	9	0	8	8	4	10	8	3	1	10	2	30
BORDEAUX	11	5	1	10	4	12	11	7	18	10	1	10	9	4	19	9	3	P	10	2	20
TOURS	8	—1	P	8	2	8	11	5	16	9	0	2	7	2	4	7	3	9	9	2	P
NEVERS	8	4	«	5	1	«	10	6	16	9	2	«	9	4	«	6	1	1	5	3	2
AGEN	10	6	11	10	3	1	13	8	8	7	2	7	9	2	14	8	—1	«	10	3	13
CLERMONT-FERRAND	10	3	1	7	1	1	12	7	2	6	2	P	9	3	P	2	—1	P	6	3	1
MONTELIMAR	7	4	P	6	2	P	6	6	6	1	0	P	12	4	26	7	—1	P	3	1	9
TOULOUSE	10	5	14	8	0	5	12	7	P	6	3	8	10	4	10	8	—1	P	10	4	6
CARCASSONNE	11	5	8	8	2	2	12	7	P	3	4	13	8	2	4	7	0	P	7	4	4
PERPIGNAN	13	7	7	9	2	P	14	2	P	11	5	«	9	2	«	10	0	«	10	4	3
MONTPELLIER	7	5	P	10	3	2	10	5	P	11	4	1	11	5	P	11	—2	«	5	3	3
REIMS	6	0	«	3	2	5	8	4	7	6	2	1	7	3	2	6	—3	6	5	4	1
STRASBOURG	7	1	1	3	0	3	5	5	15	6	1	9	9	1	1	6	3	1	4	2	P
DIJON	7	3	1	5	—1	3	4	4	7	7	2	1	8	3	3	6	0	«	2	1	5
LYON	5	1	1	5	—1	2	6	6	4	9	9	P	9	3	5	6	—1	P	5	1	6
GRENOBLE	5	1	4	3	1	8	4	1	3	6	«	2	12	1	21	6	—1	2	9	1	10
MARSEILLE	8	6	3	9	3	4	8	7	1	10	1	«	13	1	P	9	—1	«	9	4	2
NICE	18	5	5	9	6	23	12	5	«	13	4	«	13	4	30	13	4	«	9	3	5
AJACCIO	12	8	6	15	9	11	14	7	«	12	6	16	13	7	26	11	1	4	12	5	18
.....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 8 AU 14 JANVIER 1961

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max.	min	mm	max	min	mm	max	min	mm	max	min.	mm.
ANGERS	6	6	2	10	3	1	9	6	2	8	3	«	7	0	«	5	-3	«	5	1	»
COGNAC	8	7	2	12	5	4	11	6	3	9	4	15	6	-1	«	4	-5	«	5	-3	»
BORDEAUX	9	8	12	12	5	6	11	6	3	9	5	6	6	-1	«	4	-3	«	4	-6	«
TOURS	8	8	4	10	3	1	8	6	8	7	3	1	7	-1	«	2	-2	«	4	0	«
CLERMONT-FER	8	0	2	11	5	P	8	3	»	8	2	7	5	0	1	3	1	«	2	-1	«
TOULOUSE	10	6	5	13	6	1	10	1	P	7	4	7	7	1	P	3	1	«	3	2	«
PERPIGNAN	12	7	1	16	9	P	14	4	«	9	3	«	9	5	7	10	-1	«	7	2	«
MONTPELLIER	11	1	2	12	3	P	12	2	P	9	1	P	11	3	P	10	-1	«	9	1	»
REIMS	6	0	2	9	4	3	6	4	4	7	3	5	5	-3	«	3	-5	«	0	-1	«
STRASBOURG	6	0	P	7	3	P	7	1	1	5	1	«	4	-2	P	1	-5	«	1	3	«
DIJON	7	0	1	7	3	1	7	1	P	4	3	1	6	0	«	3	2	«	3	-2	«
NICE	12	4	»	12	3	«	13	4	«	7	5	45	8	4	8	12	7	P	12	6	«
AJACCIO	11	0	1	12	7	P	13	3	»	14	01	13	12	5	4	13	2	«	14	3	«

SEMAINE DU 15 AU 21 JANVIER 1961

ANGERS	6	4	P	5	2	«	4	-1	«	4	-1	P	8	0	«	9	-5	P	10	3	«
COGNAC	5	3	«	5	0	2	3	-2	«	5	-1	»	9	2	«	9	4	P	12	3	«
BORDEAUX	4	2	«	5	0	«	6	-2	«	5	-1	«	10	4	«	10	3	4	11	2	1
TOURS	4	3	«	4	-3	«	1	-4	«	4	3	«	6	-2	«	9	6	P	10	4	P
CLERMONT-FER	2	-2	«	1	-5	«	2	-2	«	4	-2	«	10	-9	«	9	3	P	9	4	«
TOULOUSE	3	-2	«	1	-4	«	6	5	«	7	-3	«	11	2	«	10	4	«	10	—1	«
PERPIGNAN	7	2	«	9	-1	«	10	-2	«	9	1	«	15	2	«	12	6	P	11	1	«
MONTPELLIER	9	-3	«	7	-2	«	7	-4	«	9	1	«	10	0	«	9	4	P	9	—1	«
REIMS	3	0	P	4	-5	«	1	-4	«	0	-6	«	-1	-5	«	3	2	1	7	2	1
STRASBOURG	1	2	P	3	6	«	1	-7	«	-3	-6	«	-3	-6	«	-3	-4	«	4	—2	P
DIJON	3	0	«	2	-5	«	0	-4	«	3	-4	«	-1	-4	«	5	-3	1	5	3	«
NICE	13	6	«	12	8	«	11	7	«	13	5	«	12	3	«	8	1	»	9	4	«
AJACCIO	14	8	4	13	8	P	11	3	1	13	2	1	12	1	«	12	0	«	13	3	«

C'est la fumure potassique

QUI FAIT

LE BON VIN

UNE ASSURANCE CONTRE L'OïDIUM

Microthiol

SOUFRE MOUILLABLE MICRONISÉ

COMPATIBLE AVEC TOUS LES FONGICIDES MODERNES ET LA BOUILLIE BORDELAISE

C'EST UN PRODUIT GARANTI PAR LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES "UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS L'INDUSTRIE DU SOUFRE"

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60
Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. } à COURT TERME à MOYEN TERME à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Etrange Lumière ...!

Une NOUVEAUTÉ remarquable qui met à la portée de tout le monde **ECLAIRAGE par TUBES FLUORESCENTS** avec une simple **batterie automobile** : au service de tous ceux qui ont besoin d'un bel éclairage (450 bougies) et qui n'ont pas la possibilité d'utiliser le secteur, ou qui ont besoin d'un éclairage de secours.

DÉMONSTRATIONS

MONTPELLIER-ACCESSOIRES

7, Avenue Georges-Clemenceau -- MONTPELLIER

La Bouillie MICOSAN

C'est la dernière née des organocupriques modernes, mais c'est celle qui réunit tous les avantages que l'on peut grouper dans la fameuse association Dithane + Cuivre et qui n'avaient pu être rassemblés jusqu'à ce jour.

Le Micosan de la LITTORALE

BÉZIERS est plus efficace, plus marquant, plus mouillant.

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

195, Avenue de la Madrague-de-Montredon, MARSEILLE (VIII^me^)

Tél. 77-68-70 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

Si vous voulez désherber vos vignobles

Employez

Herboxys (50 % de Simazine)

Gesaprime (50 % d Atrazine)

Weedazol (50 % d'Amino-Triazole)

Ce sont des produits **FLY-TOX**

FLY-TOX veille sur vos cultures

B. P. 51 Gennevilliers (Seine)

Diriger *c'est prévoir*

L'HEURE de l'AZOTE

Dans votre plan de fumure du vignoble, prévoyez donc la fumure Azotée de février.

COMPAGNIE BORDELAISE
des PRODUITS CHIMIQUES
Toulouse MONTPELLIER Perpignan

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS GREFFFÉS

PLANTS RACINÉS

Contrôle phytosanitaire
N° 131 P 7 E Gard

MAISON fondée en 1878
QUISSAC
(GARD) Téléphone N° 1 et 50

GENDRE

S. A. R. L. Capital 30.000.000 de frs

DÉSHERBER c'est ÉCONOMISER

DU PONT

KARMEX

SEPPIC

AGENCE d'AVIGNON
36, route de Marseille — Tél. : 31-10-26

Blés d'hiver ou Céréales de Printemps
le
NITRATE DE SOUDE DU CHILI
Produit naturel - 16% d'azote nitrique
répond au besoin du moment

Pour
vos fumures
phosphatées

PHOSPAL

ENGRAIS PHOSPHATÉ
CONCENTRÉ

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITE

pour la tenue ultérieure des vins

l'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

600 Caves Coopératives

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 30. Cours Sextius, Tél. 13-00
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208

CUPROSAN

contre le mildiou

LE VRAI !

CUPROSAN

PECHINEY - PROGIL

AG. RHODANIENNE - LYON

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX